la Repubblica
Milano

Quotidiano

Data 21-08-2019
Pagina 1+5
Foglio 1 / 3

IL RACCONTO

La vendemmia del rilancio "L'eccellenza è disciplina"

di Giampaolo Visetti

La raccolta Ornella Isaurini nella Tenuta Mazzolino: vendemmia da quarant'anni

CORVINO SAN QUIRICO – I primi grappoli di pinot nero e chardonnay vengono appoggiati nelle cassette rosse quando il sole non ha ancora superato le colline che guardano la pianura infinita e, in lontananza, le anse dolci del Po. Sotto le vigne verdi l'erba è gialla, dura e secca. Non piove seriamente da quasi due mesi, il caldo già cede ma vendemmiare impone la delicatezza. Gli acini dell'uva sono ancora morbidi e, se si ambisce a invecchiare un grande vino, vanno pigiati intatti. «Raccogliamo a mano – dice Giacomo Fonduca, da 18 anni trattorista in Oltrepo – per non perdere i profumi».

continua a pagina 5

Il via al raccolto dato dall'enologo-star Kynigopoulos dalla Borgogna Si punta su vini bio e sullo spumante "Basta litigi, è l'ora di unire le forze"

161902

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica
Milano

Quotidiano

Data 21-08-2019
Pagina 1+5
Foglio 2 / 3

IL PRIMO GIORNO DI VENDEMMIA

Oltrepo, la rinascita tra un greco e il pinot

dal nostro inviato
Giampaolo Visetti

→*segue dalla prima di Milano*

CORVINO SAN QUIRICO (PAVIA) – «Ogni tralcio suggerisce il giorno esatto per staccare il suo frutto. L'eccellenza è un fatto di disciplina, dietro un bicchiere si nasconde la precisione. Oggi si aggiungono scienza e tecnologia». In Lombardia, dopo il debutto in Franciacorta, il primo giorno di vendemmia inizia alle sei e anche tra Broni e Stradella il via arriva da lontano, dopo un giro largo. «I dati dei satelliti e le analisi dei grappoli-campione – dice Stefano Malchiodi, direttore della Tenuta Mazzolino – vengono inviati nella Borgogna francese. Là opera il greco Kyriakos Kynigopoulos, star mondiale dell'enologia. Tocca a lui misurare la perfezione di zuccheri e fenoli italiani. L'equilibrio, qui, si è raggiunto l'altra notte». Per l'Oltrepo è l'estate della rivoluzione. Dopo lo scandalo del finto pinot grigio, nel 2014, migliaia di contadini hanno rischiato di emigrare, decine di cantine di chiudere. Per l'epicentro della viticoltura lombarda la rinascita parte così dalla conversione al biologico e dallo spumante metodo classico da uve di pinot nero, icona unica per il mercato globale. «E si annuncia una vendemmia importante – dice Carlo Veronese, nuovo direttore del Consorzio vini Oltrepo Pavese – con meno uva e un vino migliore. Sarebbe un errore fatale non unire le forze e perdere il treno dell'export di fascia alta». Il clima non aiuta più. «Aprile e maggio sono stati freddi – dice Ornella Isaurini, che da 10 anni vendemmia a Corvino San Quirico – le viti hanno preferito le foglie ai frutti. Solo a un luglio torrido segue ora un agosto con notti più fresche. Le vigne non sono create per il vino, ma per i frutti. Devono essere convinte a scommettere sul proprio futuro, formando i semi. Se generano meno grappoli però, il vino riposando in cantina si trasforma in una riserva». È, questa, la speranza che finalmente anima le colline pettinate da 12.500 ettari di viti storiche, tra i primi cinque territori dell'Italia fondata sulle botti. Meno uva, fino al 20% rispetto al 2018, e un vino memorabile. «Quel sorso straordinario – dice Lorenzo Guerci, 18 anni, vendemmiatore di Casteggio – inizia dalle nostre dita. Tastano tra le foglie, scartano gli acini acerbi e i grappoli deboli dei ricacci estivi. Nelle cassette finisce solo la frutta più gonfia. I primi mosti promettono che qui la nostra vita potrà proseguire». Riuscirci sarà l'ennesimo prodigio di gente tenace. Dopo decenni di solitudini, protagonismi e dispersioni di etichette, si riparte dalla natura e dall'essenzialità dei vitigni. Prima mossa: un taglio netto alla chimica in campagna. Secondo passaggio: la concentrazione su pochi vini rossi, bianchi e spumanti, capaci di far volare la fantasia di chi beve in continenti lontani. Terzo obbiettivo: un racconto che possa riconoscere anche all'Oltrepo il patrimonio di storia e di bellezza che da millenni nasconde. «Tutto questo – dice Fabio Rolfi, assessore all'agricoltura della Regione Lombardia – io lo traduco in enoturismo. Unisce l'ambiente alla cultura e alla vita. Deve diventare la risorsa per il riscatto: per questo puntiamo sulle carte dei vini lombardi nei ristoranti e su una presenza forte alla prossima fiera Pro Wine di Düsseldorf. Dietro ogni bottiglia c'è un territorio, sulla prima pagina dei menù milioni di turisti, a Milano, pretendono di conoscerlo».

Tra le vigne il cambio di passo si sente. Studenti e pensionati, migranti e contadini, impugnano le forbici con un vigore nuovo. Fino ai primi di ottobre l'esercito invisibile della vendemmia, per 8 euro all'ora, estrarrà il tesoro che da solo vale oltre il doppio di quello generato insieme da Franciacorta, Mantova, Sondrio, Bergamo, Milano e Lodi. «Resta solo il problema – dice Camillo Dal Verme, pioniere del bio-spumante a quota 500 di Torre degli Alberi, a Ruino – dell'eccesso di litigiosità. Sulle nostre colline cresce bene tutto e ognuno va per la sua strada, illudendosi di conquistare il mondo da solo. Clima e gusti invece, come i mercati, cambiano. Una grande uva adesso ci chiede di unire le forze e di abbandonare i mille vini della casa, svenduti a cisterne. A trainarci, è chiaro, sarà un grande spumante coltivato rispettando natura e salute di chi beve». Per il top occorrono da tre a cinque anni sui lieviti. Fino a otto, per chi ha il coraggio di ripiantare la vigna. Una scommessa che la cooperativa Terre d'Oltrepo, colosso da 750 soci, 4 milioni di bottiglie e 38 milioni di litri di vino all'anno, ha accettato. «Ripartiamo – dice Andrea Giorgi, presidente di 42 anni – da zero. Oltre al bio integrale dal filare alla bottiglia, abbiamo messo 120 ettari nelle mani di Riccardo Cottarella, guru italiano dell'enologia internazionale. Dalla primavera 2020 stapperemo rossi e spumanti di qualità estrema. Per la prima volta l'Oltrepo potrà competere con i migliori vini del pianeta».

A cacciare la rassegnazione è una generazione nuova di viticoltori. Sono giovani, laureati, viaggia-

161902

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

la Repubblica
Milano

Quotidiano

Data 21-08-2019
Pagina 1+5
Foglio 3 / 3

tori, affezionati alla sapienza antica ma aperti all'innovazione. Lavorare in campagna e in cantina non emargina né umilia più. «È davvero – dice Simone Frusca, enologo, responsabile vitivinicolo di Coldiretti Lombardia – una fase di svolta. Il calo produttivo è fisiologico mentre la qualità si annuncia superiore. Aromi e struttura, dai profumi ai sapori, sono da vini complessi. La nostra regione vale oltre 270 milioni di euro all'anno: presto non sarà più la Cenerentola del vino nell'Italia del Nord, stretta tra Veneto e Piemonte». La prima vendemmia dell'anno, per Gianluigi Maggi, finisce dopo solo quattro ore. Di più, per restare in paradiso, la sua vigna oggi non dà. Si prosegue il giorno dopo, acidità permettendo. È la mania del rispetto: il dovere nuovo della perfezione che anche il vino dell'Oltrepo ormai impone.

Tenuta Mazzolino
Sopra: Giacomo Fonduca e (foto a destra) Dionis Barahi al lavoro. In alto: Gianluigi Maggi. La prima giornata è finita dopo quattro ore di lavoro nel Pavese

161902

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.